

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

| LUNDI  | MARDI                             | MERCREDI | JEUDI                           | VENDREDI  |
|--|-----------------------------------|----------|---------------------------------|---|
| velouté légumes BIO  | œufs dur et mayonnaise            |          | salade de lentilles aux épices  | salade des champs BIO<br>(carottes BIO et chou-fleur BIO) |
| rôti de porc* et saucisse strasbourg *<br><i>rôti de poulet et saucisse volaille</i> | palets fromagers emmental         |          | sauté de bœuf VBF sauce goulash | haché au saumon sauce citron                              |
| pdt et chou choucroute   | chou-fleur CE2 sauce blanche      |          | haricots plats et pdt           | semoule BIO et ratatouille                                |
| yaourt arôme   | suisse aux fruits BIO             |          | edam individuel                 | tomme à la coupe  |
| fruit frais  | biscuit gaillardise saveur fraise |          | fruit frais BIO #               | liégeois parfum chocolat                                  |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2026

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|----------|--|--|
| salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette)<br>salade de mezze penne au curry | <b>MENU Irlande Saint Patrick</b><br>salade verte vinaigrette à la menthe |          | betteraves vinaigrette mimosa                                    | salade de pépinettes printanière                               |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce créole                                      | shepherd's pie au bœuf VBF  |          | saucisses * sauce rougail<br>saucisses de volaille sauce rougail | falafels et sauce blanche froide ciboulette                    |
| haricots verts BIO (échalote et persil)   |   |          | riz et haricots rouges (séparés)                                 | julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) |
| yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)   | bûche au lait de mélange  |          | fromage à tartiner   | <b>gouda BIO #</b>   |
| fruit frais   | crème dessert saveur pistache   |          | <b>banane BIO #</b>  | éclair parfum chocolat   |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI                                   | VENDREDI                      |
|--|--|----------|---|-------------------------------|
| carottes râpées  | pâté de foie* et cornichon<br><i>pâté de volaille et cornichon</i> |          | chou blanc rémoulade                    | velouté de légumes BIO        |
| rôti de porc* issu de LR<br>sauce robert<br><i>rôti de poulet sauce robert</i> | émincés de poulet sauce à l'indienne                               |          | garniture provençale végé               | poêlée de hoki doré au beurre |
| brocolis persillés et pdt  | lentilles CE2 aux carottes   |          | semoule BIO                             | épinards sauce blanche et riz |
| camembert  | edam à la coupe  |          | yaourt BIO sucré local<br>circuit court | fromage croc lait BIO #       |
| mousse chocolat  | fruit frais BIO #  |          | lingot marbré local circuit court       | fruit frais                   |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles

LR = issu de Label Rouge

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre